

tal compositione daendoli il focho tempera-
to sotto & sopra como e detto allaltre for-
te. Et quando sera cotta cauala fora &
di sopra ui metti di bono Zuccharo & ac-
qua rosata.

A bi efiori sgrumandoli & leuandoli polu-
mente da quelli soi ramicelli, & co essi
i corporarai molto bene tutta la materia
ch e scripta i nel capitulo di far la torta
biancha. Ma nota ch questa tal compo-
sitione posta co li fiori uole esser piu stret-
ta o piu spessa. Et questo per ch li fiori
piu noano bene a compartire, & ch nesia
tanto di sotto quanto in mezo, & di sopra
e per tutto e qualmente.

Ogli qui caprioli ch fa la vite & darali yn
bollo battendoli & pistandoli molto ben
col coltello si milemente si fa co le rose
rosche, & hauerai de bon Cascio fresco,
e vna tetta de vitella bene allestata bat-
tendo i seme ogni cosa bene. Et se piu
ti piace i loco di la tetta poterai vsar lo
strutto o vero il butiro mettendoui del
Zenzouero, & de la Camella, & del Zuc-
charo a bastanza. Et mettnai questa tale
compositione i la Padella ponendoli vna
crosta di sotto & vna di sopra. Et quando
e presso ch cotta farai o busciarai la
crosta di sopra i moltissimi lochi quasi

31
per tutto. Et forma chella sera diacor
gli mettnai di sopra del Zuccharo, & de
acqua rosata i bona quantita tato ch basti.

Aua il Riso & nettalo molto ben, & fallo
cocer i latte o i bono brodo grasso tanto
ch sia ben cotto, & poi dcauarai fora so-
pra ad vn tagliero & lassaralo asciucchar
& pigliarai vn pocho di bono cascio fresco
pistato molto bene giungendoui deca bia-
chi doua del Zuccharo, & dellacqua rosa-
ta. Et anchora piacendo ti vi poterai met-
ter vn pocho di latte quanto tene vn pu-
cholo bicchieri. Et mescolato bene ogni
cosa i seme la metterai bene acocere
i la padella obseruandoli quello ordine
& modo ch e detto di sopra di la torta bia-
ca. Et nota ch questa richiede & vole
minor quantita di cascio ch laltre torte
sopra scripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere
in bono brodo grasso, & caualo for ad a-
sciucchar como se detto del Riso. Et pi-
gliarai vna libra di cascio fresco, &
meza libra di bon cascio uetchio, fac-
do pistar luno, & laltro grattar como
saccostuma di far. Et hauerai vna ve-
trescha di porcho, o vna tetta di vitella
tanto cotta ch quasi sia duffatta, & ben
battuta co il coltello, giungendoli de bon